

« Consomme de Homard façon Irish Coffee »

Mettre dans une casserole 200 gr de girolles que vous avez préalablement lavées. Ajouter du sel et laisser cuire avec un couvercle tout doucement afin d'obtenir un bouillon de girolles (l'eau de végétation).

Prendre les girolles égouttées en réservant le bouillon puis donnez-leur un coup de couteau.

Mélanger avec de l'estragon concassé et les chutes de homard. Mettez-les dans une assiette creuses de services, ou un bol, au four à 80° environ,

Faites chauffer le bouillon, sortez vos assiettes ou bols, versez le bouillon chaud dessus

Au préalable, monter une crème fouettée et assaisonner.

Vous pouvez ajouter de l'huile de truffe, et un peu de bisque de homard, soit au fouet ou au siphon.

Recette proposée par :

Georges Vilkovszki

A la Ville de Lyon

9 rue des Piques

57000 Metz

03 87 36 29 28